

Lycée François Arago



Menus du 30 septembre 2024 au 4 octobre 2024

Ces menus peuvent être changés en fonction des approvisionnements

Lundi 30 septembre 2024	
<i>Demi-Pension</i>	<i>Internat</i>
Salade verte aux croutons / Betteraves mimosa Donuts de poulet / Meunière de poisson Spicy potatoes / Poêlée de légumes campagnarde Fromage ou Laitage Semoule au caramel ou Fruit	Pâté en croûte de volaille Paupiette de veau sauce financière / Dos de lieu Riz au four / Epinards à la crème Fromage ou Laitage Compote de fruits ou Fruit
Mardi 1^{er} octobre 2024	
<i>Demi-Pension</i>	<i>Internat</i>
Feuilleté Dubarry / Œuf dur à la mayonnaise Emincé de dinde au cerfeuil / Filet de colin Riz arlequin / Poêlée rustique Fromage ou Laitage Glace ou Fruit	Filet de maquereau mariné Cuisse de poulet basquaise / Poisson à la provençale Frites easy / Légumes ratatouille Fromage ou Laitage Riz au lait ou Fruit
Mercredi 2 octobre 2024	
<i>Demi-Pension</i>	<i>Internat</i>
Salade de thon / Cervelas aux herbes Steak de veau / Plein filet de lieu Purée de pomme de terre / Trio de légumes Fromage ou Laitage Crème dessert ou Fruit	Salade de mâche aux noix Côte de porc échine à la moutarde / Filet façon meunière Boullgour / Poêlée de légumes Fromage ou Laitage Beignet au chocolat ou Fruit
Jeudi 3 octobre 2024	
<i>Demi-Pension</i>	<i>Internat</i>
Melon jaune / Crudités assorties Brochette de dinde / Brochette de poisson nature Semoule / Légumes du soleil Fromage ou Laitage Liégeois ou Fruit	Asperges sauce mousseline Omelette / Pavé de poisson à la maraichère Pâtes coquillettes / Légumes en vapeur Fromage ou Laitage Glace ou Fruit
Vendredi 4 octobre 2024	
<i>Demi-Pension</i>	<i>Internat</i>
Salade composée / Charcuterie Saucisse de Toulouse / Filet de poisson pané Cœur de blé / Brocolis Fromage ou Laitage Beignet sucré ou Fruit	

Le proviseur

Le gestionnaire

Le chef de cuisine